



Il punto

del presidente FIPE

Lino Enrico Stoppani

Chef e Chef de Rang

Alla recente manifestazione di presentazione della “Guida 2016 Euro-Toques”, preceduta da un confronto tra addetti ai lavori, sono emersi due interrogativi che riguardavano rispettivamente la certificazione della professione di cuoco e la necessità di rivalutare il ruolo degli addetti alla sala.

La prima esigenza, certamente molto corporativa, nasce dall'improvvisazione che dilaga nel settore, nel quale molti si improvvisano o si accreditano come chef, senza titolo o percorsi professionali appropriati, trasferendo poi un'immagine sbagliata della professione o facendo danni, a se stessi, all'azienda in cui operano e ai consumatori. I problemi sono essenzialmente due; il primo è il poter certificare il valore tecnico di un professionista, che, a mio avviso, è un falso problema.

Non basta il titolo di studio o i passaggi professionali indicati nel curriculum-vitae per certificare il valore di un professionista, e la conseguente retribuzione, ma è la prova dei fatti a documentarne l'affidabilità e le competenze. Capacità organizzativa, competenze tecniche, compresa quella di saper elaborare ricette, selezionare, conservare e somministrare materia prime, con un occhio attento al food cost, capacità di comando, sono valori che escono immediatamente, senza bisogno, cioè, di testimonianze documentali!

L'altro aspetto riguarda, invece, la sicurezza del consumatore, che è un problema vero, sulla quale una riflessione sul possesso dei requisiti professionali, e il loro mantenimento, andrebbe fatto, magari con l'introduzione di preventivi filtri per regolare l'esercizio della professione.

La riflessione, però, non ha finalità di ricontingentare il mercato o di evitare che si millantino titoli, quanto piuttosto la necessità di salvaguardare il ruolo di una professione, indispensabile per valorizzare la Cucina Italiana, che non può accettare la diffusa improvvisazione, che poi danneggia l'intero comparto.

Se vogliamo investire sulla Cucina anche come elemento

di rafforzamento del marchio Italia, va contrastata la banalizzazione che la sta inquinando, anche per colpa di Ristoratori che si ritengono attrezzati dopo aver seguito una serie di “Masterchef”.

E' stato introdotto l'obbligo formativo per gli Esercenti che installano macchine da gioco nei loro locali, con la giusta finalità di contrastare il grave fenomeno sociale della Ludopatia; perché allora non pensare qualcosa di simile anche per i professionisti della cucina, che potrebbero fare ancora più danno, visto che al Ristorante ci vanno tutti?

Prospettiva forse oggi impraticabile, visto il generale orientamento liberalizzante, ma è giusto porsi un vero problema, certamente di rilievo anche sul fronte sindacale. L'altra questione è la disaffezione verso i lavori di sala, un tempo, invece, ambiti per la varietà della professione, per la preparazione che richiedeva, anche linguistica, per la forte impronta personale che esprimeva, arricchita dal costante contatto con il cliente e, infine, anche per la componente retributiva, mance comprese!

Il loro declino ha tante ragioni, in primis la profonda trasformazione del mestiere, mortificato spesso a semplice portatore di piatti, con la conseguente erosione di un patrimonio di competenze, che hanno caratterizzato il valore dell'accoglienza italiana grazie ad eccellenti maitre, barman, chef e demi-chef de rang.

Non tutto è perduto e qualcosa si sta recuperando, anche grazie agli Alberghi, ma andrebbe fatto uno sforzo per recuperare valore ad una professione, anche agli occhi dei tanti bravi giovani interessati al nostro settore, rafforzando la specializzazione nelle Scuole e ridando dignità al ruolo.

Un ottimo servizio nasconde facilmente debolezze della cucina e, contrariamente, un cattivo servizio danneggia ottimi piatti, come il giardino per la casa.

L'organizzazione, le gerarchie e i ruoli all'interno di un Ristorante fanno molto di militare, dove però tutti devono avere importanza e dignità, anche per costruire Brigate che fanno la fortuna dei grandi locali.

Cordialmente.